

# OFERTA KONFERENCYJNA

## HOTEL SŁONECZNY ZDRÓJ MEDICAL SPA & WELLNESS

**Szanowni Państwo,**

**z przyjemnością przedstawiamy ofertę na organizację spotkania w Hotelu Słoneczny Zdrój Medical Spa & Wellness w Busko-Zdroju.**

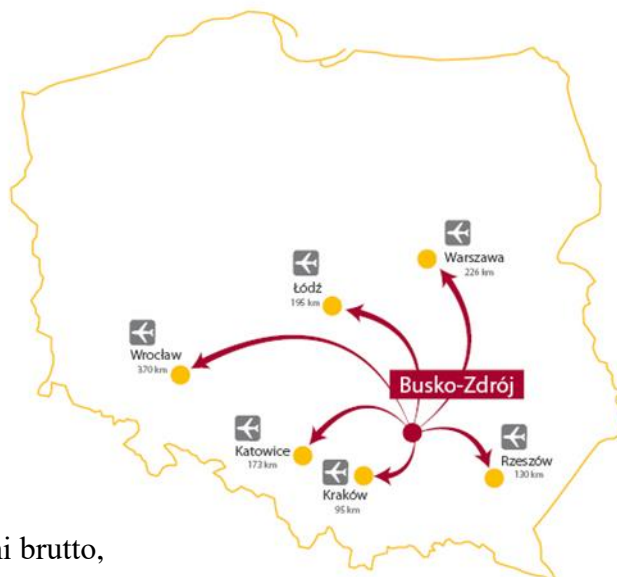
Nasz obiekt posiada:

- 120 komfortowych pokoi,
- 3 w pełni wyposażone sale konferencyjne,
- Restaurację Ponidzie,
- Klub nocny Kalejdoskop,
- Chatę Grillową,
- 44 gabinety Vitality Medical Spa & Wellness,
- Strefę Wellness z basenem, jacuzzi, 2 saunami oraz tężnią solankową
- Centrum rekreacyjne w skład, którego wchodzi:
  - wypożyczalnia rowerów,
  - plac zabaw dla najmłodszych,
  - kids corner,
  - bilard,
  - kręgielnia,
  - czytelnia,
  - duże szachy,
  - boule,
  - wielofunkcyjna hala sportowa,
  - miejsce na ognisko.



### DOJAZD:

Kraków – Busko-Zdrój:	95 km
Rzeszów – Busko-Zdrój:	130 km
Katowice – Busko-Zdrój:	165 km
Lublin – Busko-Zdrój:	190 km
Warszawa – Busko-Zdrój:	225 km
Łódź – Busko-Zdrój:	195 km
Kielce – Busko-Zdrój:	50 km



### INFORMACJE DODATKOWE:

- wszystkie podane w ofercie ceny są cenami brutto,
- płatność: przedpłata 50% - 30 dni przed planowanym terminem przyjazdu, pozostała kwota w ciągu 14 dni od wystawienia faktury,
- gwarancją rezerwacji jest wpłata zaliczki,
- każdy pokój wyposażony jest w mini-bar, sejf, TV-sat, Internet, suszarkę, szlafroki
- doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 15:00 a kończy o godz. 12:00 dnia następnego.

### NOCLEGI:

Posiadamy łącznie 120 pokoi, w następującej konfiguracji:

RODZAJ POKOJU	ILOŚĆ	CENA ZA POKÓJ
TWIN (2os.)	45	450 PLN
DBL (2os.) lub (1os.)	69	410 PLN
APT	4	710 PLN

Cena zawiera: podatek VAT, śniadanie w formie bufetu, Internet bezprzewodowy, nielimitowane korzystanie z basenu, saun, jacuzzi oraz tężni solankowej.

Gwarancją dostępności miejsc i możliwości realizacji zapytania jest podpisana umowa.

Liczę, że przedstawiona oferta będzie wyczerpująca i spełni Państwa oczekiwania. W przypadku dodatkowych pytań pozostaję do dyspozycji.

Serdecznie zapraszam do współpracy  
Dorota Czerw

## SALE KONFERENCYJNE:

Nazwa sali	Cena wynajmu/ cały dzień	Cena wynajmu/ pół dnia	Teatr	Bankiet	Przy stołach	Dł.	Szer.	Wys.
<b>Sala Buska</b>	1000 PLN	600 PLN	140	80	40	16	8	3,05
<b>Chata Grillowa</b>	1500 PLN	750 PLN	160	80	40	14,5	8,5	
<b>Sala Stopnica</b>	600 PLN	300 PLN			14	6	4,1	3,05
<b>Sala Wiślica</b>	600 PLN	300 PLN			10	5,3	3,5	3,05
<b>Sala Mars (Klub Kalejdoskop)</b>	600 PLN	300 PLN	30	30	15	5,4	8,2	2,6
<b>Sala Venus (Klub Kalejdoskop)</b>	600 PLN	300 PLN	30	30	15	5,4	8	2,6

W cenę wynajmu sali wliczone jest:

- ekran w Sali Buskiej lub TV w Sali Stopnica i Sali Wiślica
- rzutnik multimedialny w Sali Buskiej
- nagłośnienie w Sali Buskiej
- flipchart
- zestaw konferencyjny dla prowadzącego
- samoobsługowa szatnia



## *Menu konferencyjne serwowane*

### **PRZYSTAWKA 20 PLN / OSOBA**

- Gravlax z pstrąga / avocado / ananas / papryka / kawior z limonki
- Marynowana wołowina / emulsja z rukoli / parmezan / chrupiąca grzanka
- Roladka z kurczaka z boczniakami / piklowany kalafior romanesco / marchew
- Tatar ze śledzia z galaretką z kiszzonego ogórka, żel z moreli / puder z limonki
- Ciasto francuskie / halumi / melon marynowany w cydrze / oliwa bazyliowa z cytryna
- Carpaccio z buraka / orzechy w miodzie /tofu/ sałaty

### **ZUPA 24 PLN / OSOBA**

- Czysta zupa z maślaków / marynowane grzyby / krokiet z wędzonego żeberka
- Bulion gęsi z makaronem i świeżym lubczykiem
- Żurek na maślanie / jajko przepiórcze / borowik / puder z bekonu
- Orientalna zupa z kurczakiem / makaron chow men / algi nori / świeży imbir
- Krem z kalafiora romanesco z mlekiem kokosowym i marynowanym maślakiem
- Krem z topinamburu z chipsami z batata / oliwa tymiankowa
- Krem cukinia/ szpinak / buncok strzałkowski / spaghetti z marchewki
- Bulion warzywny / krokiet z soczewicy z boczniakami / spaghetti z cukini
- Bulion rybny / krokiet z wędzonego łososia z maślakami / dziki ryż / jarmuż

### **DANIE GŁÓWNE 44 PLN / OSOBA**

- Filet z kaczki / grillowany batat / glazurowane buraki /demi glace
- Kurczak nadziewany musem z porów / sos paprykowy/ ziemniaki opiekane/ warzywa glazurowane
- Kurczak zagrodowy / redukcja pomarańczy i sosu sojowego / ryż/ sałatka orientalna
- Schab wolno gotowany z morelami / sos z szalotki / kalafior Romanesco / kasza bulgur
- Polędwiczka wieprzowa / sos z podgrzybków/ gołąbek z kuskusem i warzywami/ sałatka z piklowanej kalarepy
- Bakłażan faszerowany warzywami / sos pomidorowy z bazylią
- Pomidory ze szpinakiem zapiekane z tofu

### **DESER 22 PLN / OSOBA**

- Tradycyjna szarlotka / lody waniliowe / kruszonka czekoladowa
- W-z tka inaczej z lodami z czarnego bzu
- Tapioka / mus mango z mięta / kruszonka kokosowa
- Mus czekoladowo-malinowy/ granola
- Twaróg z Jędrzejowa z cytrusami / truskawka / biała czekolada
- Tarta z czarna porzeczką / włoska beza / lody jogurtowe
- Tarta cytrynowa/ mus z białej czekolady/ sorbet cytrynowy

### **DODATKOWE DANIE GORĄCE DO WYBORU**

SERWOWANE      **35 PLN / OSOBA**

W BUFECIE      **30 PLN / OSOBA**

- Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z krokietem
- Gulasz z indyka z warzywami i kładzionymi kluseczkami
- Kurczak zawijany w szynce parmeńskiej z suszonymi pomidorami / sos serowy / ziemniaki z rozmarynem / bukiet warzywa z masłem
- Pieczony filet z morszczuka/sos kaparowy /gratin ziemniaczane / warzywa z miodem, tymiankiem i chilli

### **DO KAŻDEGO Z DWÓCH POWYŻSZYCH MENU:**

Kawa / Herbata – dostępne w bufecie 12 PLN / osoba

Kawa / Herbata / Soki– dostępne w bufecie 17 PLN / osoba

Woda mineralna z cytryna w cenie

### **Możliwość zakupienia pakietów w preferencyjnych cenach.**

#### **Pakiet I – 145 zł/osoba**

- Obiad- zupa, danie główne, deser
- Zimna płyta
- Napoje: kawa, herbata, woda mineralna

#### **Pakiet II – 165 zł/osoba**

- Obiad- przystawka, zupa, danie główne, deser
- Zimna płyta
- Napoje: kawa, herbata, woda mineralna

#### **Pakiet III PREMIUM – 200 zł/osoba**

- Obiad- przystawka, zupa, danie główne PREMIUM, deser
- Zimna płyta
- Napoje: kawa, herbata, woda mineralna

### **Przystawka do wyboru:**

- Gravlax z pstrąga / avocado / ananas / papryka / kawior z limonki
- Marynowana wołowina / emulsja z rukoli / parmezan / chrupiąca grzanka
- Roladka z kurczaka z boczniakami / piklowany kalafior romanesco / marchew
- Tatar ze śledzia z galaretką z kiszzonego ogórka, żel z moreli / puder z limonki
- Ciasto francuskie / halumi / melon marynowany w cydrze / oliwa bazyliowa z cytryną
- Carpaccio z buraka / orzechy w miodzie / tofu / sałaty

### **Zupy do wyboru:**

- Czysta zupa z maślaków / marynowane grzyby / krokiet z wędzonego żeberka
- Bulion gęsi z makaronem i świeżym lubczykiem
- Żurek na maślanie / jajko przepiórcze / borowik / puder z bekonu
- Orientalna zupa z kurczakiem / makaron chow men / algi nori / świeży imbir
- Krem z kalafiora romanesco z mlekiem kokosowym i marynowanym maślakiem
- Krem z topinamburu z chipsami z batata / oliwa tymiankowa

### **Dania główne do wyboru:**

- Filet z kaczki / grillowany batat / glazurowane buraki / demi glace
- Kurczak nadziewany musem z porów / sos paprykowy / ziemniaki opiekane / warzywa glazurowane
- Kurczak zagrodowy / redukcja pomarańczy i sosu sojowego / ryż / sałatka orientalna
- Schab wolno gotowany z morelami / sos z szalotki / kalafior Romanesco / kasza bulgur
- Polędwiczka wieprzowa / sos z podgrzybków / gołąbek z kuskusem i warzywami / sałatka z piklowanej kalarepy
- Bakłażan faszerowany warzywami / sos pomidorowy z bazylią
- Pomidory ze szpinakiem zapiekane z tofu

### **Danie główne PREMIUM do wyboru:**

- Poliki wołowe / ziemniak hasselback / dymka / borowik / sos z czerwonego wina
- Filet z perliczki / sos jeżynowy / ziemniak confit / mini warzywa
- Udko z gęsi / kluseczki ziemniaczane z tymiankiem / sałatka z buraków / demi glace
- Karczek z dzika / puree z pietruszki / młoda marchew / sos grzybowy



### **Deser do wyboru:**

- Tradycyjna szarlotka / lody waniliowe / kruszonka czekoladowa
- W-z tka inaczej z lodami z czarnego bzu
- Tapioka / mus mango z miętą / kruszonka kokosowa
- Mus czekoladowo-malinowy/ granola
- Twaróg z Jędrzejowa z cytrusami / truskawka / biała czekolada
- Tarta z czarna porzeczką / włoska beza / lody jogurtowe

### **Zimna płyta w bufecie:**

- Mięsa: karczek w kolorowym pieprzu, schab ze śliwką, galantyna drobiowa z warzywami, rolada z boczku faszerowana poledwiczką wieprzową
- Rozmaite wędliny i kielbasy podsuszane
- Pasztety z bakaliami i grzybami
- Selekcja serów twardych i wędzonych oraz regionalnych
- Śledzie na trzy sposoby (w śmietanie, w salsie paprykowej po meksykańsku, z cebulką i pieczarkami)
- Tymbaliki z kurczakiem i warzywami
- Tortilla z kremowym serkiem , szynką oraz warzywami
- Smalec z mięsem oraz prażoną cebulką / ogórki małosolne
- Sałatka cesar z kurczakiem , parmezanem , chrupiacymi grzankami
- Sałatka grecka
- Owoce

## ***Menu konferencyjne bufetowe***

### **90 PLN /OSOBA**

1 zupa, 2 dania główne, 1 deser, 2 dodatki, 2 surówki lub warzywa do wyboru

### **100 PLN /OSOBA**

2 zupy, 2 dania główne, 2 desery, 3 dodatki, 3 surówki lub warzywa do wyboru

### **110 PLN /OSOBA**

2 zupy, 3 dania główne, 2 desery, 3 dodatki, 3 surówki lub warzywa do wyboru

### **125 PLN /OSOBA**

2 zupy, 4 dania główne, 3 desery, 3 dodatki, 4 surówki lub warzywa do wyboru

### **160 PLN /OSOBA**

2 zupy, 4 dania główne exclusive, 3 desery, 3 dodatki, 4 surówki lub warzywa do wyboru

### **ZUPY DO WYBORU:**

- staropolski żurek na wędzonce z jajkiem oraz grzybami
- włoski krem pomidorowy z siekaną bazylią oraz grzankami
- bulion z gęsi z makaronem
- zupa z maślaków z łązankami
- krem cebulowy z groszkiem ptysiowym oraz nutą wiejskiej śmietany
- zupa z cukinii i jarmużu ze spaghetti z białej rzepy i marchewki
- krem ziemniaczany z aromatycznym wędzonym boczkiem i kurkami

### **DANIA GŁÓWNE DO WYBORU:**

- udko z kaczki confit z prażonymi jabłkami z cynamonem
- siekane udko z kurczaka po wietnamsku z sosem sojowym i czosnkiem
- roladka z kurczaka nadziewana górskim wędzonym serem z sosem malinowym z chilli
- indyk w cieście filo podany na glazurowanych kolorowych marchewkach z sosem z lubczyku
- kawałki indyka z warzywami korzeniowymi zielonym groszkiem w lekkim sosie śmietanowym
- duszona szynka wieprzowa z sosem demi glace
- wolno gotowana polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem z czosnkiem podana na puree z selera
- schab nadziewany mięsem z gęsi i śliwką wędzoną podany z sosem z podgrzybków
- pulpeciki wieprzowe po bawarsku duszone z kiszoną kapustą i kminkiem
- żeberka pieczone na sposób orientalny z warzywami chińskimi
- grillowane plastry karczku z glazurowanym bocznikiem oraz perłową cebulką
- sztufada wołowa nadziewana wędzona słoniną w ciemnym sosie z tymiankiem
- wołowe burrito z fasolą i kukurydzą podane z sosem barbecue
- roladka wołowa z ogórkiem kiszonym i boczkiem w sosie własnym
- morszczuk smażony w panierce z migdałów, pestek dyni oraz słonecznika podany z ciepłą sałatką z kopru włoskiego i selera naciowego
- sola z kalaflorem romanesco oraz sosem cytrynowym z kaparami

### **DANIA GŁÓWNE EXCLUSIVE DO WYBORU:**

- filet z karmazyna w sosie cytrynowo – szafranowym z zielonym groszkiem i edamame
- łosoś pieczony na soli morskiej z gulaszem z bakłażana oraz kaparów
- risotto z owocami morza, chrupiącym selerem naciowym oraz pomidorkami cherry
- filet z kaczki z sosem balsamiczno – miodowym z kawałkami pieczonego ananasa i melona
- indyk w cieście francuskim z sosem z borowików oraz puree z kapusty
- kurczak kukurydziany z puree z batatów i marchewek oraz grillowanymi plastrami boczku
- filet z perliczki z kawałkami topinamburu i skorzonery smażonego z tymiankiem oraz sosem jeżynowym
- konfitowane udko z gęsi z czosnkiem i rozmarynem w glazurze z regionalnego miodu
- kawałki wołowiny po sycuańsku z warzywami chińskimi i sezamem
- pieczeń cielęca w sosie z porów oraz orzeszków ziemnych z kawałkami pomidorów concase
- polędwiczka wieprzowa sous vide podana z chutneyem z gruszek, fig i moreli oraz sosem z kukurydzy



### **DODATKI DO WYBORU:**

- ziemniaki puree z koperkiem
- ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem
- ziemniaki gratin
- ziemniaki po krakowsku
- kopytka smażone na klarowanym maśle
- kluski śląskie
- ryż jaśminowy z warzywami
- kasza gryczana z wędzoną śliwką i cebulą
- kasza orkiszowa z cukinią i papryką
- kasza jęczmienna z cebulką
- zielona soczewica z kawałkami ananasa i chilli

### **SURÓWKI, WARZYWA DO WYBORU:**

- colesław
- buraczki zasmażane
- buraczki z chrzanem
- kapusta biała po chińsku
- mieszanka sałat z ziołowym vinegretem
- czerwona kapusta z jabłkiem
- kalafior z bułką tartą i masłem klarowanym
- mizeria
- pomidory z cebulą i szczypiorkiem w śmietanie
- surówka z kiszonej kapusty z ananasem
- fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem klarowanym
- warzywa glazurowane z miodem, rozmarynem i limonką
- warzywa korzeniowe pieczone z miodem i tymiankiem
- surówka z selera z rodzynkami i orzechami włoskimi
- brokuły z masłem i prażonym słonecznikiem
- kapusta zasmażana

### **DESERY:**

- sernik z sosem malinowym z nutą mięty
- szarlotka
- tiramisu
- ciasto „czarny las”
- panna cotta z galaretką oraz musem z malin
- ciasto biszkoptowe z sezonowymi owocami
- ciasto drożdżowe ze śliwkami i kruszonką

## *Menu konferencyjne bufet*

**90 PLN / OSOBA**

### ZESTAW 1

#### **ZUPY:**

- rosół z wiejskiej kury z makaronem, słodką marchewką i natką pietruszki
- zupa ze szczawiu z julienne warzywnym, słodką śmietaną i jajkiem

#### **DANIA GŁÓWNE:**

- pieczone udko z kurczaka w mieszance polskich przypraw podane z warzywami karmelizowanymi w regionalnym miodzie
- schab gotowany w niskiej temperaturze podany z kapustą i grzybami leśnymi po staropolsku
- miruna w złocistej panierce ułożona na plastrach grillowanej cytryny
- penne w sosie neapolitańskim z kawałkami brokułu i kalafiora posypane prażonymi ziarnami dyni

#### **DODATKI I SURÓWKI:**

- ziemniaki puree podane z siekanym koprem
- ryż z warzywami śródziemnomorskimi i świeżą siekaną bazylią
- sałatka szwedzka z kiszonych ogórków z cebulą, miodem oraz kuleczkami gorczycy
- mieszanka sałat z warzywami sezonowymi oraz dressingiem balsamicznym

#### **DESERY:**

- sernik na kruchym spodzie z sosem malinowym
- ciasto drożdżowe ze śliwkami i domową kruszonką

### ZESTAW 2

#### **ZUPY:**

- krem z włoskich pomidorów podany z chrupiącymi grzankami czosnkowymi
- zupa cebulowa ze smażonym wędzonym boczkiem i aromatycznym tymiankiem

#### **DANIA GŁÓWNE:**

- gulasz z indyka w lekkim sosie śmietanowym z zielonym groszkiem i kremowym serkiem
- panierowane plastry karczku marynowanego w musztardzie i chrzanie z dodatkiem kwaśnego jabłka
- filety z morszczuka z pieca z kruszonką ziołową podane na gulaszu z bakłażaną z kaparami i limonką
- kolorowe kokardki z cukinią, porem i orzeszkami ziemnymi posypane tartym wędzonym serem

#### **DODATKI I SURÓWKI:**

- ziemniaki z wody polane klarowanym masłem z domowym koperkiem
- gotowana kasza gryczana z czerwoną cebulą i wędzoną śliwką
- kawałki słodkich pomidorów z cebulą i kwaśną śmietaną z dodatkiem szczypioru
- selekcja sałat z marynowanymi oliwkami i suszonymi pomidorami z musztardowym sosem vinegret

#### **DESERY:**

- szarlotka z polskich jabłek z cynamonem i świeżą miętą
- klasyczne włoskie tiramisu z biszkopcikami

## *Menu konferencyjne bufet*

**90 PLN / OSOBA**

### ZESTAW 3

#### **ZUPY:**

- zupa jarzynowa z wiejską kwaśną śmietaną oraz kluseczkami
- góralska kwaśnica na wędzonym żeberku z kawałkami pieczonych ziemniaków

#### **DANIA GŁÓWNE:**

- grillowane kawałki kurczaka marynowanego w miodzie i tymianku podane z bukietem śródziemnomorskich warzyw
- gołąbki po staropolsku z mięsem i białym ryżem polane aromatycznym sosem z pieczarek
- pieczona biała ryba polana sosem z cytryny i kaparów z dodatkiem estragonu
- canelloni ze szpinakiem i serkiem ricotta zapieczone pod beszamelem

#### **DODATKI I SURÓWKI:**

- ziemniaki pieczone w łupince z czosnkiem, rozmarynem i bazyliowym pesto
- kasza jagłana z kawałkami karmelizowanej w miodzie papryki i cukinii
- surówka z kiszonej kapusty z tartą marchewką na słodko
- duet sałaty dębowej oraz rzymskiej z klasycznym sosem ogrodowym

#### **DESERY:**

- mix ciast z hotelowej cukierni

### ZESTAW 4

#### **ZUPY:**

- zupa z kiszonych ogórków z ziemniakami i siekanym koperkiem
- tajaska zupa z kurczakiem, liśćmi limonki oraz mlekiem kokosowym

#### **DANIA GŁÓWNE:**

- fileciki z indyka smażone w tempurze podane z chińskimi warzywami w sosie słodko ostrym
- tradycyjne schabowe panierowane na złoto polane konfiturą z żurawiny
- dorsz z pary w sosie miodowo limonkowym z dodatkiem smażonych marchewek i brukselki
- spaghetti aglio e olio z czosnkiem, mini papryczką chilli oraz siekaną natką posypane tartym parmezanem

#### **DODATKI I SURÓWKI:**

- zapiekanka ziemniaczana z beszamelem, złocistą cebulą i szczypiorkiem
- ryż dziki z kawałkami ananasa i melona
- plastry ogórków z kwaśną śmietaną i nutą octu jabłkowego
- surówka z kapusty pekińskiej z warzywami i dipem jogurtowo koperkowym

#### **DESERY:**

- tradycyjne wypieki z naszej cukierni

## *Bufet zimny / bufet słodki*

### **BUFET ZIMNY 70 PLN / OSOBA: FINGER FOOD**

- kanapki z salami, zielonym ogórkiem i papryką,
- kanapki z mozzarellą, mini pomidorami i pesto z bazylii,
- sałatka meksykańska,
- sałatka owocowa,
- sałatka śledziowa z warzywami,
- krewetki na salsie z kolorowej papryki,
- vol au vent z hummus z fasoli czerwonej,
- vol au vent z pastą ziołową i szynką,
- tartinki z twarogiem koperkowym i łososiem wędzonym.

### **BUFET ZIMNY 75 PLN / OSOBA:**

- mięsa: karczek w kolorowym pieprzu, schab ze śliwka, galantyna drobiowa z warzywami, rolada z boczku faszerowana polędwiczką wieprzową,
- rozmaite wędliny i kielbasy podsuszane,
- pasztety z bakaliami i grzybami,
- selekcja serów twardych i wędzonych oraz regionalnych,
- śledzie na trzy sposoby ( w śmietanie, w salsie paprykowej po meksykańsku , z cebulką i pieczarkami),
- tymbaliki z kurczakiem i warzywami,
- tortilla z kremowym serkiem , szynka oraz warzywami,
- smalec z mięsem oraz prażona cebulka / ogórki małosolne,
- sałatka cesar z kurczakiem, parmezanem, chrupiącymi grzankami,
- sałatka grecka,
- owoce.

### **BUFET SŁODKI 45 PLN / OSOBA:**

#### **Bufet słodkości z naszej hotelowej cukierni (mix finger food z wykwintnymi ciastami)**

- krem bawarski z musem mango
- mini tiramisu
- crème brulle z owocami
- mus czekoladowy z pianką cappuccino
- panna cotta z marakują
- mus z wanilii w kolorowym zamszu

## ***MENU GRILLOWE***

### **MENU STANDARD 70 PLN / OS**

- Kiełbasa toruńska
- Kiełbasa biała
- Karkówka
- Smalec z prażoną cebulką
- Ogórki małosolne
- Sałatka z kapusty pekińskiej
- z warzywami sos śmietanowo - ziołowy
- Musztarda
- Ketchup
- Pieczywo mieszane

### **MENU STANDARD 125 PLN / OS**

- Kiełbasa toruńska
- Kiełbasa biała
- Karkówka
- Kaszanka
- Marynowane podudzie
- z kurczaka w miodzie ciemnym piwie i tymianku
- Mini kiełbaski grillowe
- Warzywa grillowane (papryka, cukinia, pieczarka, bakłażan)
- Sałatka z cieciorą i świeżymi warzywami
- Sałatka z kapusty pekińskiej
- z warzywami z sosem śmietanowo - ziołowym
- Smalec z prażoną cebulką
- Ogórki małosolne
- Sałatka z cieciorą
- Żurek na wędzonym żeberku
- z pieczonymi ziemniakami
- Ziemniaki pieczone w folii
- z rozmarynem
- Pieczywo mieszane

### **MENU STANDARD 95 PLN / OS**

- Kiełbasa Toruńska
- Kiełbasa biała
- Karkówka
- Kaszanka
- Marynowane podudzie
- z kurczaka w miodzie ciemnym piwie i tymianku
- Smalec z prażoną cebulką
- Ogórki małosolne
- Sałatka z kapusty pekińskiej
- z warzywami z sosem śmietanowo – ziołowym
- Sałatka ziemniaczana z pieczoną kiełbasą i warzywami
- Pieczywo mieszane

### **MENU STANDARD 145 PLN / OS**

- Kiełbasa toruńska
- Kiełbasa biała
- Karkówka
- Kaszanka
- Marynowane podudzie
- z kurczaka w miodzie ciemnym piwie i tymianku
- Mini kiełbaski grillowe
- Mini kebaby na patykach
- wołowo – wieprzowe /sos czosnkowy
- Szaszłyki z fileta kurczaka
- z warzywami
- Camembert pieczony z żurawiną
- Sałatka ziemniaczana z pieczoną kiełbasą i warzywami
- Sałatka z cieciorą i świeżymi warzywami
- Sałatka z kapusty pekińskiej
- z sosem śmietanowo - ziołowym
- Smalec z prażoną cebulką
- Ogórki małosolne

- Musztarda
- Ketchup
- Sosy (meksykański, czosnkowy)

- Żurek na wędzonym żeberku z pieczonymi ziemniakami
- Ziemniaki pieczone w folii z rozmarynem
- Pieczywo mieszane
- Musztarda
- Ketchup
- Sosy (meksykański, czosnkowy)

## **PRZERWA KAWOWA**

### **PRZERWA PODSTAWOWA 12 PLN / OSOBA**

kawa i herbata

#### **PRZERWA KLASYCZNA SŁODKA**

- kawa i herbata
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe
- mieszanka kruchych ciasteczek

przerwa jednorazowa:

**22 PLN / OSOBA**

przerwa całodniowa, uzupełniana:

**42 PLN / OSOBA**

#### **PRZERWA KAWOWA SŁODKA ROZSZERZONA**

- kawa i herbata
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe
- mieszanka kruchych ciasteczek z czekoladą
- mieszanka kruchych ciasteczek owsianych
- babeczki z musem
- babeczki z owocami
- mini bajaderka

przerwa jednorazowa:

**26 PLN / OSOBA**

przerwa całodniowa, uzupełniana:

**54 PLN / OSOBA**

#### **PRZERWA KLASYCZNA SŁONA**

- kawa i herbata
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe
- diablotki z papryką
- vol a venty nadziewane suszonymi pomidorami
- muffiny z szynką i serem

przerwa jednorazowa:

**24 PLN / OSOBA**

przerwa całodniowa, uzupełniana:

**44 PLN / OSOBA**

#### **PRZERWA KAWOWA SŁONA ROZSZERZONA**

- kawa i herbata
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe
- mini pizza z salami
- mini pizza wegetariańska
- mini tortilla z nadzieniem pikantnym
- mini tortilla z nadzieniem słonym
- kanapeczki na chlebie tostowy

przerwa jednorazowa:

**27 PLN / OSOBA**

przerwa całodniowa, uzupełniana:

**55 PLN / OSOBA**



### PRZERWA KAWOWA SŁODKO-SŁONA

kawa i herbata  
woda mineralna gazowana i niegazowana  
soki owocowe  
ciasteczka kruche z czekoladą  
ciasteczka kruche owsiane  
babeczki z musem  
babeczki z owocami

mini bajaderka  
mini pizza z salami  
mini pizza wegetariańska  
mini tortilla z nadzieniem pikantnym  
mini tortilla z nadzieniem słonym  
kanapeczki na chlebie tostowym

przerwa jednorazowa: **38 PLN / OSOBA**  
przerwa całodniowa, uzupełniana: **63 PLN / OSOBA**

## *OPEN BAR*

### OPEN BAR 1

#### **BEZALKOHOLOWY**

- napoje gazowane: Coca-cola, Sprite, woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe,
- napoje gorące: kawa, herbata

#### **Koszt pakietu:**

do 2 godzin	30 PLN brutto
do 4 godzin	39 PLN brutto
do 6 godzin	49 PLN brutto
do 9 godzin	60 PLN brutto

### OPEN BAR 2

- napoje gazowane: Coca-cola, Sprite, woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe
- napoje gorące: kawa, herbata
- alkohole: wina „housowe” - wino czerwone - wino białe, piwo beczkowe

### OPEN BAR 3

- napoje gazowane: Coca-cola, Sprite, woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe,
- napoje gorące: kawa, herbata
- alkohole: wina „housowe” - wino czerwone - wino białe, piwo beczkowe, wódka klasy „premium”

#### **Koszt pakietu:**

do 3 godzin	90 PLN brutto
do 5 godzin	105 PLN brutto
do 7 godzin	130 PLN brutto

#### **Możliwość rozszerzenia Open Baru o 3 drinki – 20 zł/osoba**

Drinki do wyboru :

- Sex on the Beach (wódka/Malibu rum/ likier brzoskwinia/ sok pomarańczowy/ sok żurawina)
- Lynchburg Lemonade (Jack Daniels/ likier Triple Sec/ sok limonka/ syrop cukrowy/ Sprite)

**Koszt pakietu:**

do 3 godzin	85 PLN brutto
do 5 godzin	95 PLN brutto
do 7 godzin	115 PLN brutto

**Możliwość rozszerzenia Open Baru  
o 3 drinki – 25 zł/osoba**

Drinki do wyboru :

- Sex on the Beach (wódka/Malibu rum/ likier brzoskwinia/ sok pomarańcza/ sok żurawina)
- Lynchburg Lemonade (Jack Daniels/ likier Triple Sec/ sok limonka/ syrop cukrowy/ Sprite)
- John Colins (gin Seagram's/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ woda gazowana)
- Daigui (rum havana/ sok z limonki/ syrop cukrowy)
- Blue Lagoon (wódka/ likier Blue Curacao/ sok cytryna/ 7Up)
- Tequila Sunrise (Tequila/ sok pomarańczowy/ Grenadina)

- John Colins (gin Seagram's/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ woda gazowana)
- Daigui (rum havana/ sok z limonki/ syrop cukrowy)
- Blue Lagoon (wódka/ likier Blue Curacao/ sok cytryna/ 7Up)
- Tequila Sunrise (Tequila/ sok pomarańczowy/ Grenadina)

**OPEN BAR 4**

- napoje gazowane: Coca-cola, Sprite, woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe
- napoje gorące: kawa, herbata
- alkohole: wina „housowe” - wino czerwone - wino białe, piwo beczkowe, wódka klasy „premium”, wódka Żubrówka, rum, gin, whisky, Campari, wermut

**Koszt pakietu:**

do 3 godzin	135 PLN brutto
do 5 godzin	165 PLN brutto
do 7 godzin	190 PLN brutto

**Możliwość rozszerzenia Open Baru  
o 3 drinki – 20 zł/osoba**

Drinki do wyboru :

- Sex on the Beach (wódka/Malibu rum/ likier brzoskwinia/ sok pomarańcza/ sok żurawina)
- Lynchburg Lemonade (Jack Daniels/ likier Triple Sec/ sok limonka/ syrop cukrowy/ Sprite)

- John Colins (gin Seagram's/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ woda gazowana)
- Daigiri (rum havana/ sok z limonki/ syrop cukrowy)
- Blue Lagoon (wódka/ likier Blue Curacao/ sok cytryna/ 7Up)
- Tequila Sunrise (Tequila/ sok pomarańczowy/ Grenadina)

Alkohol w ramach Open Bar:

- Wódka Wyborowa lub Björn- możliwa zamiana na wódkę Finlandia, Absolut, Stumbras za dopłatą 10 zł/osoba
- Whisky Ballantine's , Grand's – możliwa zamiana na whisky Jack Daniel's, Chivas 12, Jameson za dopłatą 15 zł/osoba